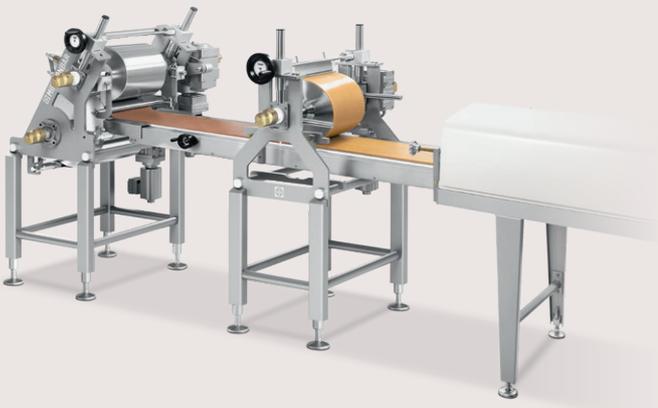


SOLLICH

Miniconbar®



UNIQUE FOR YOUR NEEDS

Miniconbar®

KOMPLETTAUSSTATTUNG FÜR DIE RIEGELPRODUKTION
COMPLETE SYSTEM FOR CANDY AND CEREAL BAR PRODUCTION

Leichte Bedienbarkeit und große Flexibilität zeichnen Miniconbar® Anlagen aus.

Nutzen Sie das SOLLICH Know-how für die gesamte Prozesskette in der Riegelherstellung: Mischer, Kühlkanäle, Schneidsysteme und Anlagen zur Schokoladenveredelung sind auf die Miniconbar® Technologie abgestimmt.

The Miniconbar® system distinguishes itself by its ease of operation and flexibility.

The Miniconbar® technology can be complemented by SOLLICH's know-how from the beginning of the process to the end: Mixers, cooling tunnels, slitting and cutting systems and machines to add chocolate in many different forms adding value to your bar.



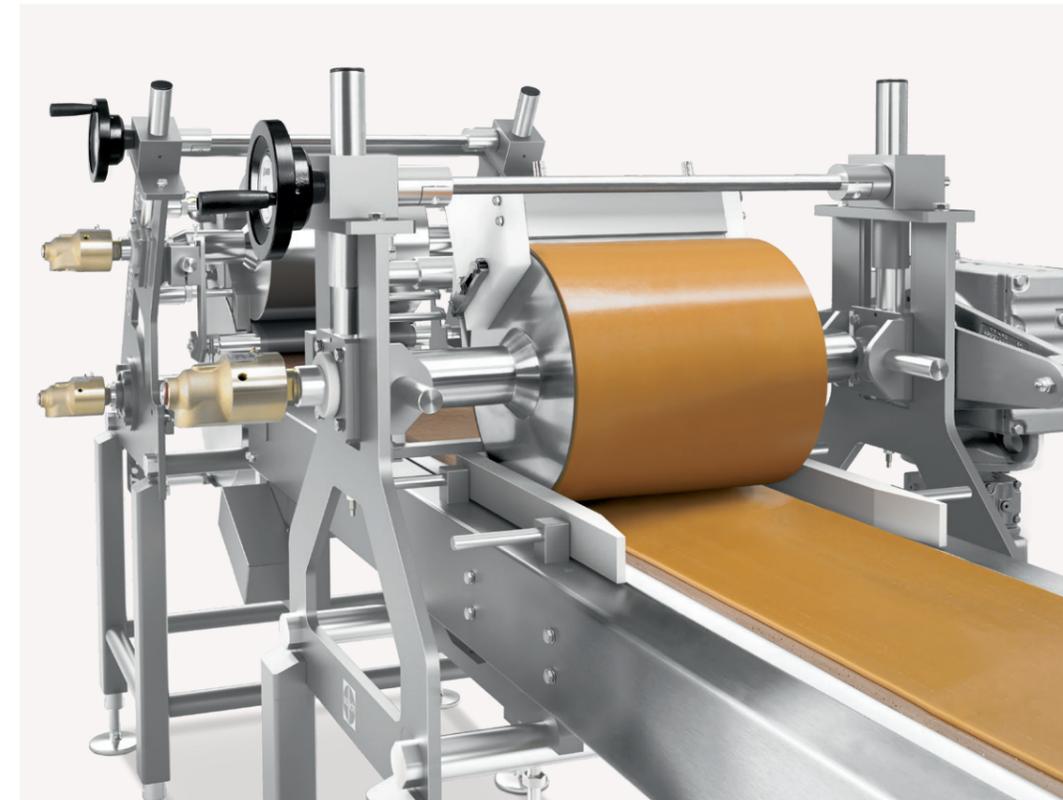
SÜSSWAREN-, PROTEIN- UND CEREALIEN-RIEGEL CANDY, PROTEIN AND CEREAL BARS

Die Miniconbar® Anlage eignet sich für nahezu alle Riegel aus Fettmassen, weich- und hartgekochten Zuckermassen, belüfteten Fett- und Zuckermassen sowie für Mischungen aus Cerealien, Nüssen und Früchten mit Fett- oder Zuckerbinder. Auch Proteinriegel sind typische Produkte.

Die Miniconbar® Walzenformer gewährleisten eine drucklose und maßgenaue Teppichformung und einen einfachen Produktwechsel. Der Produktteppich wird bereits während des Ausformens gekühlt. Durch diese Prozesstechnik kann der nachfolgende Kühlkanal verkürzt werden.

The Miniconbar® system is suitable for almost all fat-based bars, soft and hard boiled sugar masses, aerated fat and sugar masses as well as for mixtures of cereals, nuts and fruit with a fat or sugar binder. Protein bars are also typical products.

The Miniconbar® drum forming system guarantees a pressureless and precise formation of the slab and ensures simple product changeovers. The product slab is already cooled during the forming process – a process advantage which shortens the subsequent cooling tunnel.





TEPPICHFORMUNG / SLAB FORMING

Bei der Teppichformung von Cerealienmassen offenbart die Miniconbar® ihre ganze Stärke. Exakte Einstellmöglichkeiten sorgen für Präzision. Durch die konstante Teppichstärke und eine schonende Kalibrierung des Cerealienmassteppichs können Gewichtsschwankungen beim Endprodukt sehr gering gehalten werden.

When forming slabs consisting largely of cereals, the Miniconbar® shows off its real strength. The equipment is engineered such that the cereal slab is gently processed and a high level of precision can be achieved ensuring consistent slab thicknesses and minimal product weight variation.





MEHRSCICHTIGE PRODUKTE

Es können sowohl ein- als auch mehrschichtige Produkte mit einer zusätzlichen Schicht aus Milch- oder Joghurtcreme hergestellt werden. Auch Karamell oder Fruchtmassen sind möglich. Auf Wunsch lassen sich auch mit einer speziellen Prägewalze halbrunde Profile formen.

MULTI-LAYER PRODUCTS

You can also produce single-layer or multi-layer products with an additional layer of milk or yoghurt cream. Caramel or fruit masses can also be layered. A half-round, domed profile can be formed with a special embossing roller.



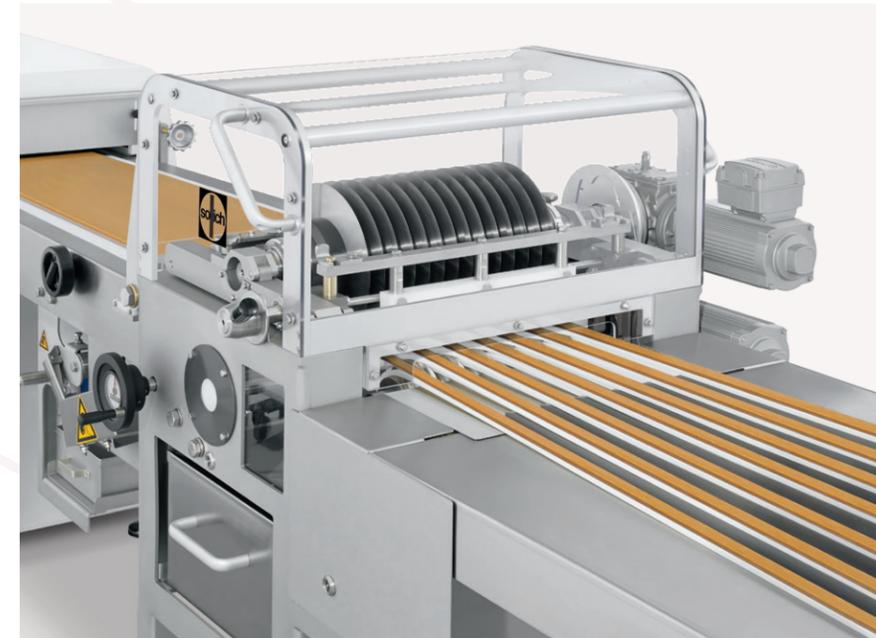
SCHNEIDSYSTEME / SLITTING AND CUTTING SYSTEMS

Die speziell für die Miniconbar® entwickelten Schneidsysteme zeichnen sich durch eine hohe Zuverlässigkeit aus. Eine hohe Schnittgenauigkeit garantiert exakte Produktabmessungen und Gewichte.

Bei anderen Produktabmessungen ist ein Wechsel schnell gemacht. Auch Reinigungs- und Wartungsarbeiten lassen sich leicht und komfortabel durchführen.

The slitting and cutting systems developed especially for the Miniconbar® are characterized by a high level of reliability. High cutting accuracy guarantees exact product dimensions and weights.

In case of products with different dimensions changes can be swiftly made. There is good accessibility for cleaning and maintenance.



SOLLICH 

SOLLICH KG

Siemensstraße 17 – 23

32105 Bad Salzuflen

Germany

Fon +49 5222 950-0

Fax +49 5222 950-300

www.sollich.com